

*Unser Küchenchef empfiehlt*

## *Wild & Lamm*

*Hirschgulasch aus der Rotwein Beize an deftiger Wildrahmsoße,  
gefüllter Apfel mit Preiselbeeren dazu Hand geschabte Butterspätzle  
und Blattsalat an Hausdressing* *18,90 €*

*Hirsch Schnitzel an Wildrahmsoße mit gedünsteten Steinpilzen/  
Egerlingen im Kartoffelnest dazu Williams Kartoffel  
und Speckrosenkohl* *23,50 €*

*Zarter Hirschbraten an Wildrahmsoße, Preiselbeerbirne,  
dazu hausmacher Kartoffelbällchen und Apfelrotkraut* *21,50 €*

*Rehgulasch Hand geschnitten an Wildrahmsoße,  
Preiselbeerbirne dazu hausmacher Butterspätzle  
und Salatteller* *20,50 €*

*Lammrücken rosa gebraten und leichte Kruste  
an Provencial Soße dazu hausmacher Kartoffelgratin  
und Bohnenboquette* *24,50 €*

